ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№06 (38) МАРТ 2008

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ISSN 1819-9488











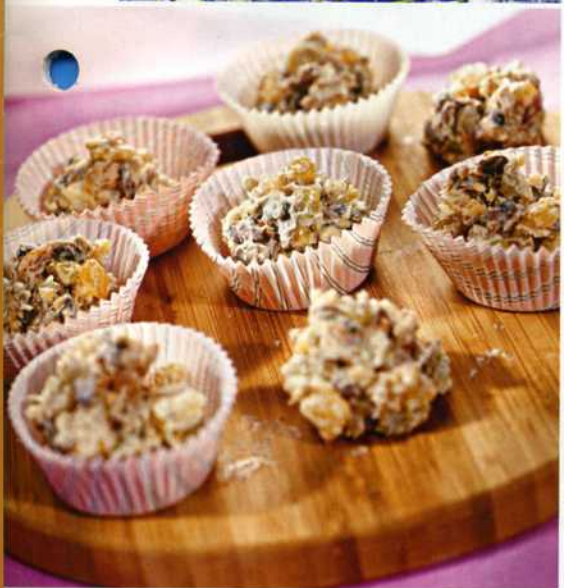
Дорогие друзья!

Обратите внимание: все блюда этого номера оригинальны на вид и очень вкусны, мы проверяли, а вот степень сложности абсолютного большинства рецептов – всего один помидорчик. Это потому, что приготовление домашнего печенья не требует никаких специальных навыков и большого количества времени. Все настолько просто, что вы можете делать это вместе с вашими детьми. Только не готовьте с ними печенье для пива – пожалуй, это непедагогично.

Завершен конкурс на лучшее блюдо для детского праздника. О том, кто стал его победителем, вы узнаете в следующем номере.

Желаем успехов.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание





апельсиново-шоколадное печенье

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания противней
- **6 ст. л.** сахара
- **1** яйцо
- **1 ст. л.** молока
- **250 г** муки
- **2 ст. л.** какао-порошка

Для сахарной глазури:

- **180 г** сахарной пудры
- **3 ст. л.** апельсинового сока
- **70 г** темного шоколада

Для украшения:

- дольки одного апельсина

Время приготовления: 55 мин.
20 штук
В 1 штуке: 109,5 ккал,
белки – 1,6 г, жиры – 4,1 г, углеводы – 16,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло размягчить и взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйцо и молоко. Отдельно просеять муку и какао-порошок, смешать с яичной смесью. Вымесить мягкое тесто.

2 На слегка присыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм.

3 Разогреть духовку до 180 °С. С помощью формочек вырезать из теста кружки. Два противня смазать маслом, застелить пергаментом и выложить печенье. Выпекать 10–12 мин. Оставить на 15 мин. на противне, затем переложить на решетку и дать полностью остыть.

4 Смешать сахарную пудру с апельсиновым соком. Должна получиться густая смесь.

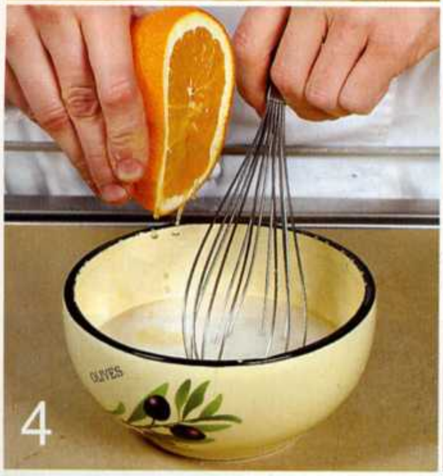
5 Шоколад поломать руками на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане.

6 На остывшее печенье чайной ложкой выложить апельсиновую глазурь и дать застыть. Украсить тонко нарезанными апельсиновыми дольками. Затем тонкими полосками заштриховать растопленным шоколадом.















ореховые кружева

ЧТО НУЖНО:

- **70 г** сливочного масла
- **3 ст. л.** пшеничной муки
- **80 г** очищенных миндальных орехов
- **0,5** стакана сахара
- **2 ст. л.** сливок жирностью 35%
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **1 ст. л.** растительного масла

Время приготовления: 35 мин.
18 штук
В 1 штуке: 98,9 ккал,
белки – 1,3 г, жиры – 6,4 г, углеводы – 9,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль порубить ножом в крошку.

2 На медленном огне растопить сливочное масло. Снять с огня, смешать с просеянной мукой, орехами, сливками, обычным и ванильным сахаром.

3 Разогреть духовку до 190 °С. Смазать растительным маслом два противня, застелить пергаментом и выложить чайной ложкой тесто на расстоянии 6 см друг от друга. Выпекать 5 мин. до золотистого цвета. С помощью лопатки переложить на решетку и остудить.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

Мистраль



шоколадные сердечки



ЧТО НУЖНО:

120 г черного шоколада
120 г белого шоколада
2 ст. л. сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания противней

Для теста:

100 сливочного масла
2/3 стакана мелкого коричневого сахара **«Мистраль»** + 3 ст. л. для присыпки
1 яйцо
0,3 стакана меда
3,5 стакана пшеничной муки
1 ст. л. разрыхлителя для теста
1 ч. л. молотого имбиря
0,5 ч. л. молотой гвоздики
• щепотка кайенского перца

Время приготовления: 1 час 30 мин.
40 штук
В 1 штуке: 101,1 ккал,
белки – 0,9 г, жиры – 6,2 г, углеводы – 10,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** Взбить масло с сахаром и яйцом. Добавить мед.

2 Всыпать в миску просеянную муку, разрыхлитель, имбирь, гвоздику и кайенский перец. Взбить тесто миксером.

3 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 6 мм.

4 Разогреть духовку до 180 °C. Смазать маслом два небольших противня. Выемкой вырезать из теста сердечки и переложить их на противни. Убрать в холодильник на 30 мин. Выпекать по очереди 8–10 мин. Остудить на решетке.

5 Растопить отдельно на водяной бане черный и белый шоколад.

6 Не снимая с решётки, половину печенья промазать черным шоколадом, вторую половину – белым. Переложить оставшийся шоколад в 2 кулинарных мешка с тонкой насадкой и с его помощью заштриховать темное печенье белым шоколадом и наоборот. Посыпать сахаром и дать шоколаду застыть.

КСТАТИ

Если о достоинствах и недостатках белого сахара до сих пор ведутся споры, то относительно коричневого сахара никаких сомнений нет – это и сладкий, и полезный продукт. Например, тростниковый сахар торговой марки «Мистраль» содержит комплекс важнейших микроэлементов и в отличие от обычного сахара придает выпечке и десертам особый, неповторимый аромат.



лебкюхен с вишней и орехами

ЧТО НУЖНО:

- ингредиенты для теста из предыдущего рецепта
- **240 г** горького шоколада
- **30 г** сливочного масла
- **0,75** стакана половинок грецкого ореха
- **0,3** стакана засахаренных вишен
- **1** стакан очищенного миндаля
- **1 ст. л.** сливочного масла

Время приготовления: 1 час + 30 мин.
20 штук
В 1 штуке: 252,7 ккал,
белки – 3,2 г, жиры –16,5 г, углеводы – 22,8 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто, как указано в рецепте шоколадных сердечек. Скатать из теста колбаску длиной 20 см. Поместить в холодильник на 30 мин. Смазать маслом два противня. Нарезать колбаску на 20 кружков толщиной 1 см и выложить на противни. Выпекать по очереди в разогретой до 180 °С духовке, 10 мин., дать остыть.

2 Шоколад разломать на кусочки и растопить на водяной бане. Добавить сливочное масло и тщательно размешать. Засахаренные вишни нарезать дольками. Промазать шоколадом печенье. В середину каждого вдавить половинку грецкого ореха, вокруг разложить кусочки вишни и миндаль.



банановое печенье



ЧТО НУЖНО:

1	стакан пшеничной муки
0,75 ч. л.	питьевой соды
1 ч. л.	молотого имбиря
1	стакан овсяных хлопьев
2 ст. л.	коричневого сахара
40 г	сливочного масла + 1 ч. л. для смазывания формы
0,25	стакана меда
1	яйцо
2	спелых банана
0,5	стакана сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 25 мин.
15 штук
В 1 штуке: 163,6 ккал,
белки – 1,8 г, жиры – 3,4 г, углеводы – 31,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бананы размять в пюре. Яйцо слегка взбить. В миску просеять муку, соду и молотый имбирь. Всыпать овсяные хлопья, перемешать. В сотейнике соединить сахар и мед, довести до кипения. Снять с огня, положить масло, яйцо, бананы. Влить в мучную смесь, перемешать.

2 Смазать маслом и застелить бумагой прямоугольную форму. Выложить в нее тесто. Выпекать 1 ч при 170 °С. Остудить в форме, затем выложить на стол и нарезать на квадраты.

3 Приготовить глазурь. Просеять в миску сахарную пудру, влить немного воды, чтобы получилась гладкая, жидкая масса. Полить ею печенье. Можно украсить сухофруктами или цукатами.



1



2



3



двухцветные звездочки



ЧТО НУЖНО:

Для светлого теста:

- **1,5** стакана муки
- **0,25 ч. л.** питьевой соды
- • щепотка соли
- **1 ч. л.** молотой корицы
- **70 г** сливочного масла
- **0,3** стакана сахара
- **2 ст. л.** жидкого меда
- **1** желток

Для шоколадного теста:

- **1,5** стакана муки
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- • щепотка корицы
- **0,5 ч. л.** питьевой соды
- **4 ст. л.** какао-порошка
- **70 г** сливочного масла
- **0,3** стакана коричневого сахара
- **1** взбитое яйцо
- • щепотка соли
- **1 ст. л.** сливочного масла для смазывания противня

Время приготовления: 1 час 15 мин.
25 штук
В 1 штуке: 151,6 ккал,
белки – 3,3 г, жиры – 6,1 г, углеводы – 20,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить светлое тесто.** В миску просеять муку, соду, соль и корицу. Масло порубить, добавить в смесь и размешать руками до состояния мелких хлебных крошек. Положить сахар, мед и желток. Вымесить плотное тесто, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Для приготовления шоколадного теста просеять в миску муку, соль, корицу, соду и какао. Добавить сливочное масло и растереть руками. Положить обычный и ванильный сахар, яйцо и вымесить тесто. Завернуть в пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

3 Раскатать половину шоколадного теста в прямоугольник – 28 x 4 см, толщиной 1 см. Повторить это с половиной светлого теста. Нарезать оба прямоугольника на семь тонких полосок и сложить их в пласт, чередуя по цвету.

4 Скатать из оставшегося светлого теста колбаску диаметром 2 см, длиной 28 см. Положить сверху на получившийся пласт. Осторожно завернуть края так, чтобы колбаска из светлого теста оказалась внутри.

5 Оставшееся шоколадное тесто раскатать в прямоугольник размером 28 x 12,5 см. Завернуть в него полосатый кусок теста, защипать края и положить в холодильник на 30 мин.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом большой противень. Нарезать тесто тонкими кружками и выложить на противень. Печь 12–15 мин., пока печенье не зарумянится по краям. Остудить на противне, 3 мин., затем переложить на решетку до полного остывания.

печенье из белого шоколада









ЧТО НУЖНО:

250 г белого шоколада
0,3 стакана семян подсолнечника
0,5 стакана миндальных хлопьев
0,3 стакана кунжутных семян
0,3 стакана изюма
1 ч. л. молотой корицы

Время приготовления: 15 мин. + 20 мин.
24 штуки
В 1 штуке: 118,7 ккал,
белки – 2,7 г, жиры – 7,9 г, углеводы – 9,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад разломать на маленькие кусочки, растопить на водяной бане.

2 Миндальные хлопья, семена, изюм и корицу залить шоколадом и тщательно перемешать.

3 При помощи чайной ложки выложить смесь в бумажные корзиночки и дать застыть.



бисквитное печенье с глазурью













ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

- **2** яйца
- **0,5** стакана муки
- **100 г** сахара
- **0,5** пакетика разрыхлителя
- **25 мл** молока
- **15 г** сливочного масла
- щепотка соли

Для глазури:

- **300 г** сахарной пудры
- **1,5 ст. л.** сока лимона
- **0,5 ст. л.** морковного сока
- **0,5 ст. л.** свекольного сока
- **0,5 ст. л.** сока петрушки
- цукаты для украшения

Время приготовления: 1 час 10 мин. + 2 часа
30 штук
В 1 штуке: 75,1 ккал,
белки – 0,5 г, жиры – 0,7 г, углеводы – 16,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Испечь бисквит.** Отделить желтки от белков. Желтки взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Добавить просеянную вместе с разрыхлителем муку, перемешать до однородности.

2 Белки взбить со щепоткой соли в густую пену. Аккуратно ввести в желтковую массу.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Сбрызнуть водой. Влить очень тонким слоем бисквитное тесто, разровнять. Выпекать в духовке 25 мин.

4 Вынуть бисквит из духовки и дать остыть. С помощью выемок разного диаметра вырезать цветы и сердца.

5 **Приготовить глазурь.** В 3 разных мисках смешать по 0,5 ст. л. лимонного сока с соками моркови; свеклы и петрушки. Добавить в каждую миску по 100 г сахарной пудры, перемешать.



6 С помощью тонкой кисточки покрыть бисквитные фигурки разноцветной глазурью и украсить цукатами. Положить печенье на поднос и поставить в холодильник на 2 ч.

овсяное печенье с вишней

Время приготовления: 45 мин.
Количество: 30 штук
В 1 штуке: 166,2 ккал,
белки – 2,3 г, жиры – 7,9 г, углеводы – 21,4 г





ЧТО НУЖНО:

- **300 г** пшеничной муки
- **250 г** сахара
- **250 г** овсяных хлопьев
- **250 г** сливочного масла
- **2** яйца
- **1 ст. л.** меда
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **100 г** вяленой вишни

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло взбить с сахаром. Добавить просеянную муку, разрыхлитель, соль и овсяные хлопья. Перемешать.

2 Добавить вишню, еще раз перемешать и поместить в холодильник на 20 мин.

3 Разогреть духовку до 190 °С. Сбрызнуть водой противень и застелить его пергаментом. Скатать из теста шарики, выложить на противень, слегка прижать. Выпекать 10–12 мин.

кокосовые пирамидки



ЧТО НУЖНО:

1	стакан кокосовой стружки
0,5	стакана сахара
2	белка
0,5 ст. л.	растительного масла

Время приготовления: 30 мин.
15 штук
В 1 штуке: 125,1 ккал,
белки – 1 г, жиры – 8,9 г, углеводы – 10,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белки взбить миксером до образования густой пены.

2 Смешать кокосовую стружку и сахар. Постепенно вводить в смесь небольшими порциями белки, каждый раз перемешивая. Тесто должно стать плотным и эластичным. Возможно, вся порция белков не потребуется.

3 Разогреть духовку до 190 °C. Смазать противень маслом. Чайной ложкой выложить порцию теста на ладонь и скатать пирамидку. Разложить пирамидки на противне и выпекать 12–15 мин., пока верхушки печений не станут золотистыми.









брауниз



ЧТО НУЖНО:

170 г	темного шоколада (70% какао)
170 г	сливочного масла высшего сорта
125 г	пшеничной муки
300 г	сахара
3	крупных яйца
1 ч. л.	ванильного экстракта

Время приготовления: 45 мин.
10–12 штук
В 1 штуке: 398,7 ккал,
белки – 3,9 г, жиры – 21,5 г, углеводы – 47,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад поломать на небольшие кусочки, сложить в огнеупорную миску и поставить на кастрюлю подходящего размера с кипящей водой. Добавить сливочное масло и готовить, слегка помешивая, пока смесь не станет однородной. Снять с огня.

2 Добавить в растопленный шоколад сахар, перемешать. Постоянно взбивая венчиком, вбить по одному яйца. Продолжать взбивать, пока смесь не станет абсолютно гладкой и однородной.

3 Всыпать в шоколадную смесь просеянную муку и перемешать.

4 Разогреть духовку до 160 °С. Форму размером 22 x 33 см смазать сливочным маслом. Если форма без антипригарного покрытия, положить на дно лист пергамента.

5 Перелить тесто в форму, лопаткой разровнять поверхность. Выпекать на среднем уровне духовки 35 мин. Проткнуть тесто зубочисткой. Если она останется сухой, брауниз готов.

6 Вынуть из духовки и дать остыть, затем нарезать квадратами размером 5 x 5 см.

Подать к столу с шариком ванильного мороженого.

КСТАТИ

В гастрономе «Стокманн» вы найдете широкий выбор темного шоколада Lindt, идеально подходящего для приготовления брауниз и любых других шоколадных десертов.





бискотти

ЧТО НУЖНО:

- **1,5** стакана муки
- **50 г** сливочного масла + 1 ч. л.
- **0,5** стакана сахара
- **2 ч. л.** разрыхлителя для теста
- **1 ч. л.** молотого кориандра
- тертая цедра 1 лимона
- **0,5** стакана кукурузной муки
- **1** яйцо
- **2 ч. л.** бренди
- **по 0,5** стакана миндаля и фисташек
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
24 штуки
1 штуке: 131,6 ккал,
белки – 3,1 г, жиры – 6,6 г, углеводы – 14,9 г

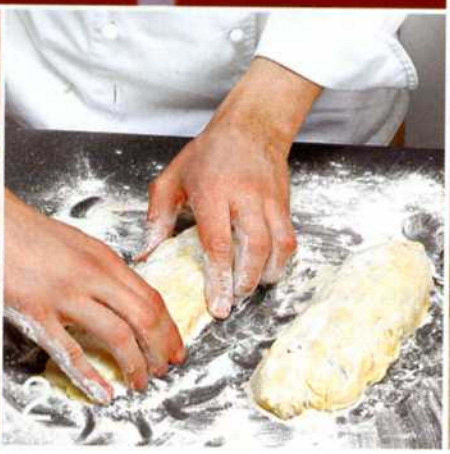
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло взбить вместе с сахаром. Добавить просеянную муку, соль, разрыхлитель, кориандр, лимонную цедру, кукурузную муку, яйцо, бренди. Тщательно перемешать. Добавить орехи и вновь перемешать.

2 Сформовать из теста 2 батона. Выложить на смазанный противень и выпекать 30 мин. при 170 °C. Дать остыть.

3 Разрезать батоны на куски, поставить в духовку еще на 10 мин. Остудить на решетке.


1


2


3

творожное печенье

Время приготовления: 35 мин.
25 штук
В 1 штуке: 79,6 ккал,
белки – 2,5 г, жиры – 4,3 г, углеводы – 7,7 г







ЧТО НУЖНО:

- **200 г** творога
- **200 г** муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **100 г** сливочного масла + 1 ч. л. для смазывания противня
- **3 ст. л.** сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **2 ч. л.** меда
- **1** яйцо
- тертая цедра 1 лимона

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло растопить, смешать с сахаром, творогом и медом.

2 Постепенно всыпать просеянную муку, ванильный сахар и разрыхлитель, перемешать. Добавить лимонную цедру и еще раз перемешать.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом, застелить пергаментом. Из теста сформовать небольшие шарики и выложить на противень на расстоянии 3–5 см друг от друга. Выпекать 15–20 мин. до золотистого цвета.











спиральки с мармеладом

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** сливочного масла
- **125 г** мягкого творога
- **1 ч. л.** сахара
- **1** стакан пшеничной муки
- **1** белок
- **150 г** мармелада 4 цветов
- щепотка коричневого сахара

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Количество: 16 штук
В 1 штуке: 121,3 ккал,
белки – 2,5 г, жиры – 5,9 г, углеводы – 14,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Готовя это печенье, мы пользовались изделиями Tupperware®.

1 Взбить в **замесочном блюде 3,5 л «Веселый Кулинар»** масло, творог и сахар. Используя **сито для муки**, просеять в блюдо муку.







2 С помощью **силиконового скребка** тщательно перемешать тесто. Скатать его в шар, накрыть блюдо крышкой и поставить в холодильник на 30 мин.

3 Мармелад четырех цветов нарезать на **разделочной доске** на маленькие кубики.

4 **Подложку** для теста слегка присыпать мукой, выложить на нее тесто и раскатать в тонкий круг диаметром 28 см. По нарисованному на подложке контуру обрезать **силиконовым скребком** края.

5 Белок взбить с 1 ст. л. воды. Смазать тесто белковой смесью и разрезать на 16 секторов. Разложить на каждые 4 сектора мармелад разного цвета. Начиная с широкой части скатать каждый сектор рулетиком.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Подготовленные спиральки выложить на **силиконовый коврик**, предварительно сбрызнув его водой. Присыпать сахаром. Переложить на противень и выпекать 15–20 мин., до золотистого цвета.

КСТАТИ

С помощью сита для муки из коллекции «Выпечка без хлопот» от компании Tupperware® вы одной рукой легко просеете муку, сахарную пудру или какао. Оставшуюся муку можно хранить прямо в сите, никуда не пересыпая. А перед жаркой мяса или рыбы посыпьте их мукой прямо из сита.





сырное печенье

ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан пшеничной муки
- **1 ч. л.** сухой горчицы
- • щепотка соли
- **100 г** сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания противня
- **0,75** стакана тертого сыра чеддер
- • щепотка кайенского перца
- **2 ст. л.** воды
- **1** яйцо

Время приготовления: 30 мин.
Количество: 40 штук
В 1 штуке: 26,5 ккал,
белки – 0,5 г, жиры – 1,9 г, углеводы – 1,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

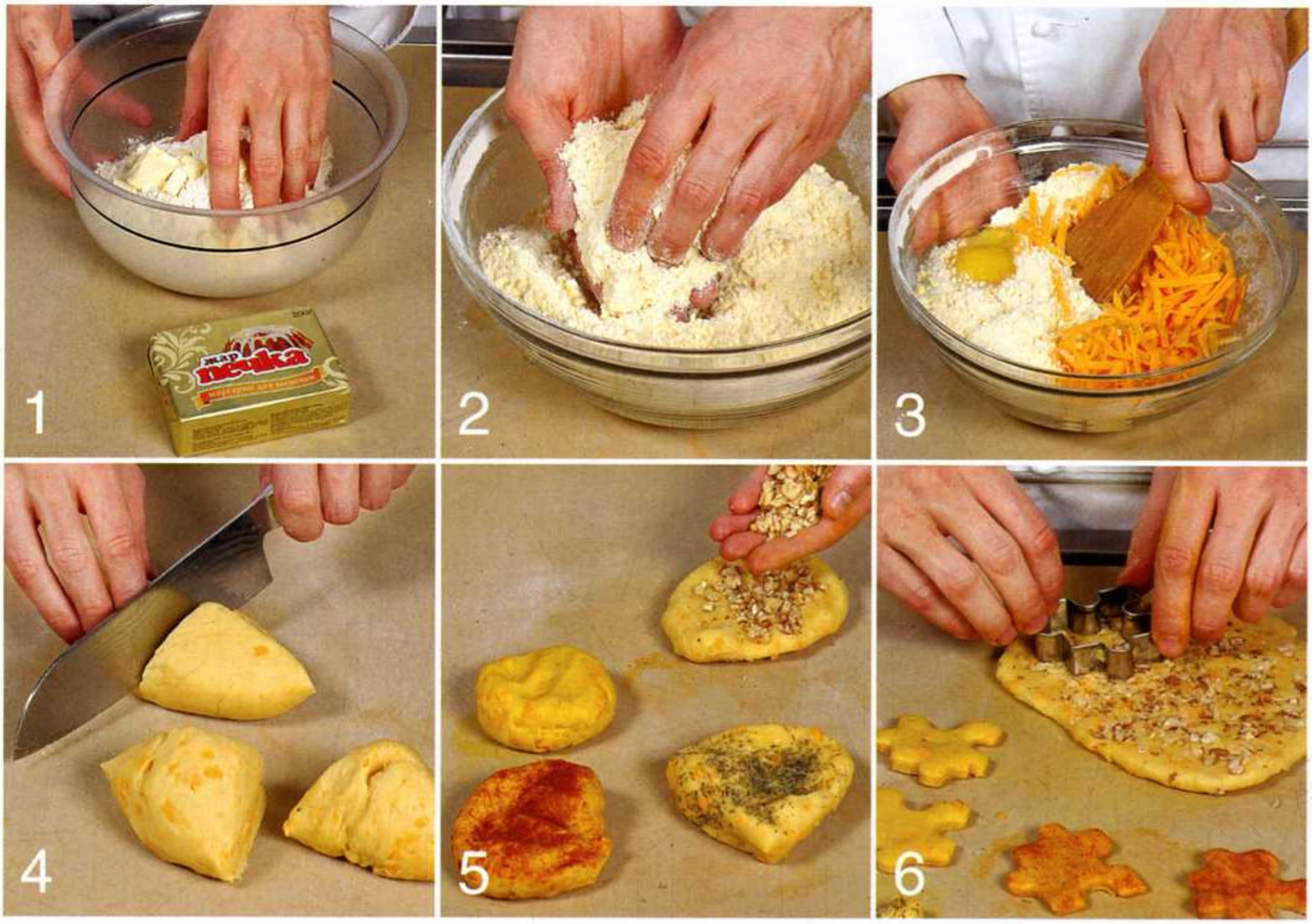
1 В миску просеять муку, сухую горчицу и соль. Добавить масло и перемешать смесь до состояния мелких крошек. Всыпать сыр и кайенский перец. Влить воду. Яйцо слегка взбить и добавить в тесто. Тщательно перемешать, чтобы тесто получилось гладким.

2 Разогреть духовку до 200 °С. Смазать маслом противень. Посыпать стол мукой. Тесто раскатать в тонкие жгуты. Свернуть из жгутов, регулируя их по длине, графические изображения долларов и евро. Выложить на противень и выпекать 8–10 мин., до золотистого цвета.






СПОНСОР РЕЦЕПТА
жар печка
секрет удачной выпечки!



фигурное коктейльное печенье

ЧТО НУЖНО:

- **1,5** стакана пшеничной муки
- щепотка соли
- щепотка черного перца
- **0,5 ч. л.** зернистой горчицы
- **100 г** маргарина для выпечки «Жар-Печка»
- **60 г** чеддера
- **1** яйцо
- **0,5 ч. л.** измельченных орехов
- **1 ч. л.** семян укропа
- **1 ч. л.** порошка карри
- **1 ч. л.** соуса чили

Время приготовления: 1 час 35 мин.
20 штук
В 1 штуке: 45,5 ккал,
белки – 1,1 г, жиры – 2,7 г, углеводы – 4,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Маргарин для выпечки «Жар-Печка» размягчить при комнатной температуре. В миску просеять муку, добавить соль, перец, горчицу и маргарин.

2 Вымешивать массу, пока она по консистенции не начнет напоминать хлебные крошки.

3 Добавить яйцо и натертый сыр. Тщательно перемешать.

4 Переложить тесто на рабочую поверхность, вымешивать 5–6 мин. Затем разрезать на 4 равные части.

5 В одну часть добавить нарубленные орехи, в другую – семена укропа, в третью – порошок карри, а в четвертую – соус чили. Завернуть каждую порцию теста в пленку и положить в холодильник на 1 ч.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Раскатать каждую часть теста в пласт толщиной 0,5 см и с помощью кондитерских выемок вырезать фигурки разных цветов. Противень смочить водой и застелить пергаментом. Выложить на них печенье на расстоянии 4–5 см друг от друга и печь 6–8 мин., до золотистого цвета.

КСТАТИ

Песочное тесто для печенья, приготовленное на маргарине, получается более рассыпчатым и пышным. Маргарин для выпечки «Жар-Печка» изготовлен из высококачественных растительных жиров и масел и обогащен провитамином А.



соленое печенье с арахисом

Время приготовления: 30 мин.
35 штук
В 1 штуке: 87,4 ккал,
белки – 2,3 г, жиры – 6,3 г, углеводы – 5,3 г









ЧТО НУЖНО:

- **1,5** стакана пшеничной муки
- **0,25 ч. л.** питьевой соды
- **125 г** сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания противня
- **1 ч. л.** сахара
- **1** яйцо
- **1** стакан соленого арахиса
- соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку и питьевую соду просеять. В миске взбить миксером масло и сахар. Постепенно, помешивая, всыпать муку.

2 Добавить орехи, перемешать.

3 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и нарезать полоски размером 1,5 х 10 см. Духовку разогреть до 180 °С. Смазать маслом противень и выложить палочки на расстоянии 5 см друг от друга. Выпекать 5 мин., пока печенье не подрумянится. Остудить на решетке.

завитки к пиву

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** готового слоеного дрожжевого теста
- **3 ст. л.** томатной пасты
- **1 ст. л.** сахара
- **3** зубчика чеснока
- **100 г** колбасы
- **50 г** натертого пармезана
- **1 ст. л.** сливочного масла
- щепотка базилика
- щепотка молотого черного перца

Время приготовления: 50 мин.
Количество: 10–12 штук
В 1 штуке: 262 ккал,
белки – 9,2 г, жиры – 12,8 г, углеводы – 27,4 г

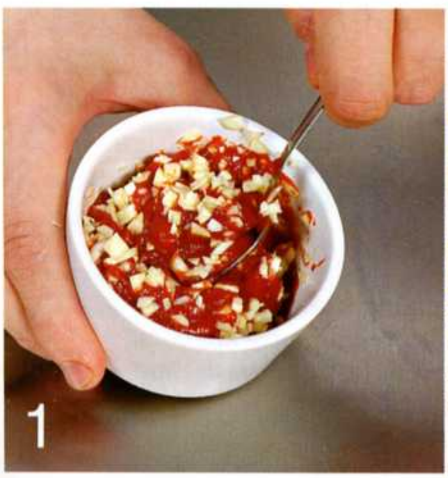
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тесто разморозить. Приготовить начинку. Чеснок очистить и измельчить. Смешать с томатной пастой и сахаром. Колбасу нарезать на тонкие длинные полоски.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. Промазать его томатной смесью. Присыпать тертым сыром, перцем и базиликом. Сверху разложить полоски колбасы.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Разрезать тесто на полоски размером 2 x 15 см. Свернуть в рулетики, поставить на смазанный маслом противень и запекать 10–15 мин., до золотистого цвета.




1


2


3